

Q ALTA EXPRESIÓN



Datos de Producción

VENDIMIA

Manual

ALTITUD DEL VIÑEDO

900 Metros sobre el nivel del mar

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo 100%,

GRADO ALCOHOLICO

14,5 % Vol.

TIEMPO DE MACERACIÓN

Durante un mínimo de 15 días

TIEMPO EN BARRICA Y TIPO DE MADERA

Al menos 14 meses del 80% roble Americano y 20% roble Francés

Apuntes de Cata personal

Siempre que la añada lo permita, seleccionamos nuestras mejores uvas para elaborar una pequeña cantidad de botellas en las que dejamos que sean nuestros enólogos los que decidan, tanto en la elaboración del propio vino como la crianza que será más adecuada para estos caldos. En general es un vino que pasa unos 18 meses en bodega de roble francés.

Cuando partes del mejor tempranillo que puedes encontrar y dejas que los que saben de esto lo mimen obtienes lo que para nosotros es el mejor vino del mundo.

Estamos ante un placer para los sentidos. Aquí las características del fruto y de la crianza se integran en un todo en el que es difícil distinguir donde termina uno y donde empieza el otro.

En nariz resulta potente sin ser excesivo, frutal, con recuerdos a fruta madura y compota todo perfectamente ensamblado con matices a caramelo y regaliz. Cuando pasa por la boca confirma todo lo que había anunciado ampliándolo con una carnosidad y un retrogusto prolongado, elegante y extremadamente agradable.